

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00124945.2

[43] 公开日 2002 年 4 月 17 日

[11] 公开号 CN 1344502A

[22] 申请日 2000.9.26 [21] 申请号 00124945.2
[71] 申请人 王应槐
地址 075000 河北省张家口市桥东区纬一东路 2
号气象局宿舍甲单元 101
[72] 发明人 王应槐

权利要求书 2 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54] 发明名称 保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品及其制
作方法

[57] 摘要

一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品及其制作方法。该新型保 健食品其主要原料是马铃薯、红薯(地 瓜)、苹果、桃、李、杏、山 楂、梨、蟠桃、菠萝、草莓、海棠、 槟子、太平果、弥猴桃、芒果、枇杷、香蕉、桔子、荔枝、葡 萄、樱桃、黄瓜、胡萝卜、萝卜、豆 角、鲜姜、荸荠、菱角、 藕、冬瓜、葫芦、西红柿、西瓜皮、大枣、小枣、黑枣、核桃 仁、杏仁、桃仁、板栗、花生米等中的任一种或 数种组成 配伍,然后和辅助原料低聚糖类、白糖、红糖、冰糖、蜂 蜜、酵母抽提物、香精、维生素 E 及抗氧化保鲜剂混合, 经先进的 工艺技术,用现代的流水线通用设备,按科学的 各种配方精选加工 制成。低聚糖热量低,抗龋齿,能 促进人体肠道中有益的双歧杆菌 增殖,从而改善肠道微 生态环境,调整人体生理功能。加快新陈代 谢,保持体 内微生态平衡,增强机体免疫力,是新型保健食品。



权 利 要 求 书

1、一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品，其主要原料是马铃薯、红薯（地瓜）、苹果、桃、李、杏、山楂、梨、蟠桃、菠萝、草莓、海棠、槟子、太平果、弥猴桃、芒果、枇杷、香蕉、桔子、荔枝、葡萄、樱桃、黄瓜、胡萝卜、萝卜、豆角、鲜姜、冬瓜、葫芦、西红柿、西瓜皮、大枣、小枣、黑枣、荸荠、藕、菱角、核桃仁、杏仁、桃仁、板栗和花生米等中的任一种或数种组成配伍。然后和辅助原料低聚糖类、白糖、红糖、冰糖、蜂蜜、酵母抽提物、香精、维生素 E 及抗氧化保鲜剂混合，经先进的工艺技术，用现代的流水线通用设备，按科学的各种配方精选加工制成。

2、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品其组成物不含任何化学合成物质，全部由天然物质组成，是绿色食品。

3、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品其低聚糖类系指低聚果糖、低聚木糖等各系列低聚糖。

4、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品加工制作完成后可以将不同产品再予以混合制成什锦杂拌包装销售。

5、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品可以是保留主要原料外形和颜色的块状固形物；也可以制成主要原料单一的或混合的糕状，羹状，甚至是成型的与不成型的泥状。

6、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品其加工制作工艺和生产设备与一般通用的蜜饯果脯加工制作工艺和

生产设备大同小异。

7、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品被食用后对人身有许多保健作用，是一种功能性保健食品，而绝无毒副作用。

8、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品可以制成主要原料单一的或混合的粉状成品或液体成品。

9、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品可以袋装、筒装、盒装或瓶装。

10、根据权利要求 1 所述的一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品可以加入掺和到各种面粉、米粉、米类、玉米粉、玉米渣等食料中加工制作成各种糕点，保健粥和八宝粥等新型食品。

说明书

保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品及其制作方法

一种保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品及其制作方法。该新型保健食品其主要原料是马铃薯、红薯（地瓜）、苹果、桃、李、杏、山楂、梨、蟠桃、菠萝、草莓、海棠、槟子、太平果、弥猴桃、芒果、枇杷、香蕉、桔子、荔枝、葡萄、樱桃、黄瓜、胡萝卜、萝卜、豆角、鲜姜、冬瓜、葫芦、西红柿、西瓜皮、大枣、小枣、黑枣、荸荠、菱角、藕、核桃仁、杏仁、桃仁、板栗和花生米等中的任一种或数种组成配伍。然后和辅助原料低聚糖类、白糖、红糖、冰糖、蜂蜜、酵母抽提物、香精、维生素 E 及抗氧化保鲜剂混合，经先进的工艺技术，用现代的流水线通用设备，按科学的各种配方精选加工制成。

低聚糖在食品加工业方面具有蔗糖的优良性能和风味，口感圆润，但其甜度只有等量蔗糖的 60%，而粘度、水分活性和保湿性等和蔗糖相似。蔗糖在甜味食品加工方面具有良好的特性，是至今使用最多的甜味剂。但近年研究表明，蔗糖具有龋齿性，过量摄取会引起肥胖糖尿病和心血管疾病等。为了保持蔗糖的良好特性，又能避免蔗糖的上述弱点，在全球性的保健食品研究热潮中涌现出了一批具有生理学功能的新型低聚糖。低聚糖热量低，抗龋齿，能促进人体肠道中有益的双歧杆菌增殖，从而改善肠道微生态环境，调整人体生理功能。加快新陈代谢，保持体内微生态平衡。美化肌肤，延缓衰老，口舌不烂，不易患感冒，毛发变黑变亮，体内毒素减少，湿气轻，不易上火。有增强机体免疫力，预防疾病发生等效果。1992

年，日本厚生省批准了三种低聚糖为特定保健食品。做为第三代保健食品的功能因子，它的化学结构及优越的生理特性早已被国内外学者所确认。1995 年 9 月 29 日，日本厚生省又正式批准“明治制果公司”生产的低聚果糖为保健食品。目前，美国食品和药品管理局（FDA）批准低聚果糖被列入膳食纤维源。它将成为人类健康不可缺少的功能因子。随着我国经济的发展，生活水平的逐步提高，人们对健康就更加关注。食品作为人类生存和发展的物质基础，其质量和成份对于人体健康的影响是无容置疑的。特别是合理的食物结构，将对儿童的健康成长和全社会人群身体素质的提高有着极其重要的作用。因此，该保健低聚糖类蜜饯果脯系列食品将受到社会各界人士的重视和广大消费者的青睐，前景看好，是填补国内外空白的最新功能性保健食品。

Publication number: CN1344502 (A)

Publication date: 2002-04-17

Inventor(s): WANG YINGHUI [CN] +

Applicant(s): WANG YINGHUI [CN] +

Classification:

- international: A23G3/00; A23G3/00; (IPC1-7): A23G3/00

- European:

Application number: CN20001024945 20000926

Priority number(s): CN20001024945 20000926

Abstract of **CN 1344502 (A)**

The serial health candied fruits are produced with one or several of potato, sweet potato, apple, peach, plum, apricot, haw, pear, pineapple, straw berry, etc. and supplementary materials including oligosaccharide, sugar, honey, yeast, essence, vitamin E and antioxidant freshness preservative in various composition and through advanced technological process in modern production line. Oligosaccharide has low heat value and caries resisting function, and can promote the proliferation of beneficial bifidobacteria in body's intestinal tract to improve the microecological environment in the intestinal tract, regulate body's physiological function, accelerate metabolism, maintain body's microecological balance and strengthen body's immunity.